

FICHE TECHNIQUE

AROME FRAISE
art. 4166

DESCRIPTION

Mélange d'arôme et d'additifs pour denrées alimentaires.

Liquide opaque rouge au goût et à l'odeur caratéristique de fraise.

MODE D'EMPLOI

Dosage indicatif : 10 à 20 g/kg en renfort, 30 à 40 g/kg utilisé seul.
Bien agiter avant emploi

INGREDIENTS (en accord avec le règlement européen 1334/2008)

Sirop de glucose, eau, préparations aromatisantes, régulateur d'acidité : E330, agent de dispersion : E1520, substances aromatisantes naturelles, colorant : E120, dextrose, alcool éthylique (0,3%), épaississant : E415, conservateur : E211.

Contient : néant.

DECLARATION SUR PRODUIT FINI (en accord avec le règlement européen 1334/2008)

Arôme naturel, régulateur d'acidité : E330, colorant : E120 ou arôme, régulateur d'acidité : E330, colorant : E120 ou arôme fraise, régulateur d'acidité : E330, colorant : E120.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (valeurs moyennes)

Densité à 20°C :	1,280±0,020

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

Germes totaux :	< 5 000
Levures :	< 50
Moisissures :	< 50

VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes pour 100g)

Energie (kJ) :	962
Energie (kcal) :	230
Protéines (g) :	<1
Glucides (g) :	51,5
Lipides (g) :	<1

CONDITIONNEMENT

Bouteille de 0,5 kg.

DATE DE PEREMPTION

DLUO de 24 mois après production (emballage d'origine fermé, stocké au frais et au sec)
A conserver au frais après ouverture